КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: vypechka-osetinskih-pirogov-o

Выдержка из официального конкурсного задания, опубликованного на abilympics-russia.ru (раздел «Компетенции 2026»).
Страницы источника, относящиеся к категории, приведены далее в исходном виде.

Собрано автоматически: Региональный центр Абилимпикс республики Башкортостан.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Конкурсное задание состоит из 3 модулей и включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б и вариативную часть – модуль В; Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Конкурсное задание состоит из 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б, В и вариативную часть – модуль Г. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Конкурсное задание состоит из 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б, В и вариативную часть – модуль Г. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А.** Организация работы.	20 мин	Готовность рабочего места.
	Модуль Б. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинок: - из картофеля и осетинского сыра, - из листьев свеклы и осетинского сыра	2 часа	Готовые пироги: - Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) – 2 шт; - Цахараджын (с листьями свеклы и осетинским сыром) – 2 шт
	Модуль В (вариативный). Приготовление пресного теста и фарша из мяса	1 час	Готовый пирог - Фыдджын (с мясом) – 2 шт
Время выполнение всех модулей: **3 часа 20 минут**			
Студенты	**Модуль А.** Организация работы.	20 мин	Готовность рабочего места.
	Модуль Б. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинок: - из осетинского сыра, - из фасоли, - из тыквы и пассерованного репчатого лука	3 часа	Готовые пироги: - Уælибæх (с сыром) – 2 шт; - Хъæдурджын (с фасолью) – 2 шт; - Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) – 2шт
	Модуль В. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из яблок	50 мин	Готовый пирог - Фæткъуыджын (с яблоками) – 2 шт
	Модуль Г (вариативный). Приготовление пресного теста и фарша из мяса.	50 мин	Готовый пирог - Фыдджын (с мясом) – 2 шт

Время выполнение всех модулей: **5 часов.**			
Специалисты	**Модуль А** Организация работы	20 мин	Готовность рабочего места.
	Модуль Б Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинок - из осетинского сыра, - из тыквы и пассерованного лука, - из фасоли.	2,5 часа	Готовые пироги: - Уælибæх (с сыром) – 2 шт - Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) – 2шт, - Хъæдурджын (с фасолью) – 2 шт.
	Модуль В Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из яблок	50 мин	Готовый пирог - Фæткъуыджын (с яблоками) – 2 шт.
	Модуль Г (вариативный) Приготовление пресного теста и фарша из мяса	50 мин	Готовый пирог - Фыдджын (с мясом) – 2 шт
Время выполнение всех модулей: **4 часа 30 минут.**			

2.3 Последовательность выполнения задания

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А: Организация работы.

Отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- взвесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности производственных столов,
- вымыть посуду, ванны моечные, холодильное, тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного времени рабочее место должно быть сдано в соответствии с санитарными нормами в том виде, в каком принималось.

Эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсанта от участия в Чемпионате.

Модуль Б: Приготовление осетинских пирогов:

- **Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) – 2 шт;**
- **Цахараджын (с листьями свеклы и осетинским сыром) – 2 шт**

Время на выполнение модуля – 2 часа.

Конкурсанту необходимо приготовить из пресного теста осетинский пирог с мясом (Фыдджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 1000 г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 1015 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке;
- для презентации на отдельной тарелке.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 50 минут соревнований конкурсант должен:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 50 минут после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 50 минут фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А: Организация работы.

Отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- взвесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности производственных столов,
- вымыть посуду, ванны моечные, холодильное, тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного времени рабочее место должно быть сдано в соответствии с санитарными нормами в том виде, в каком принималось.

Эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсанта от участия в Чемпионате.

Модуль Б. Приготовление осетинских пирогов:

- **Уæлибæх (с сыром) — 2 шт;**
- **Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) – 2шт;**
- **Кæдурджын (с фасолью) – 2 шт.**

Время на выполнение модуля – 2,5 часа.

Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом 3 вида осетинских пирогов:

- Уæлибæх (с сыром) –в количестве 2 шт;
- Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) в количестве 2 шт;
- Кæдурджын (с фасолью) в количестве 2 шт.

Размер пирога круглой формы в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900 г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 915 г).

Подаются пироги:

Пирог с сыром (Уæлибæх) на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см стопкой один на другом (для оценки эксперты должны разложить их затем на отдельные тарелки).

Насджын и Кæдурджын - на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см - на одной тарелке один вид пирога (на 4-х тарелках):

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельных тарелках;
- для презентации на отдельных тарелках.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 2,5 часа соревнований конкурсант должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить начинки;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Уæлибæх (с сыром) в количестве 2 шт. подаются через 1,5 часа после старта модуля.

Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) в количестве 2 шт. подаются через 0,5 часа после первой подачи.

Кæдурджын (с фасолью) в количестве 2 шт. подаются через 0,5 часа после второй подачи.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи.

По истечении 2,5 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль В. Приготовление осетинского пирога с яблоками (Фæткъуыджын)

Время на выполнение модуля – 50 минут.

Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом осетинский пирог с яблоками (Фæткъуыджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 915 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке
- для презентации на отдельной тарелке

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и

вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 50 минут соревнований конкурсант должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить начинку (яблоки натирают на терке);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с яблоками (Фæткъуыджын) из дрожжевого теста в количестве 2 шт. подается через 50 минут после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 50 минут фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль Г. Приготовление осетинского пирога с мясом (Фыдджын) из пресного теста

Время на выполнение модуля – 50 минут

Конкурсанту необходимо приготовить из пресного теста осетинский пирог с мясом (Фыдджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 1000г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 1015 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке
- для презентации на отдельной тарелке

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 50 минут соревнований конкурсант должен:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 50 минут после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 50 минут фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2.4. 30% изменения в конкурсное задание:

Примеры 30 % изменений:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в изменении

приготовления начинки в модуле В (для школьников), модуль Г (для студентов и специалистов).

Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Макс. балл
Школьники	**Модуль А. Организация работы на площадке**	**И**	**38**
	Соответствие санитарной одежды и обуви	И	5
	Соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды	И	5
	Соблюдение лимита времени	И	3
	Остатки теста	И	2
	Разделение пищевых и непищевых отходов	И	1
	Снятие пробы	И	1
	Формовка изделий	И	2
	Соблюдение санитарно- гигиенических правил	И	3
	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	И	5
	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов	И	3
	Организация рабочего места	И	2
	Профессиональные навыки работы с тестом	И	2
	Навыки работы на оборудовании	И	2
	Рациональное использование сырья, полуфабрикатов	И	2
	Модуль Б. Пироги Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из осетинского сыра и картофеля	**И**	**17**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С.	И	3
	Вес готового изделия по заданию	И	3
	Внешний вид	И	3
	Качество теста и начинки	И	4
	Вкус и аромат	И	4
	Модуль Б. Пирог Цахараджын (с листьями свеклы и осетинским сыром) Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из листьев свеклы и осетинского сыра.	**И**	**17**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С.	И	3
	Вес готового изделия по заданию	И	3
	Внешний вид	И	3
	Качество теста и начинки	И	4
	Вкус и аромат	И	4
	Модуль В. Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста. Приготовление пресного теста и фарша из мяса	**И**	**28**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С.	И	3

	Вес готового изделия по заданию	И	4
	Общий вид и качество выпечки	И	4
	Качество теста и начинки	И	4
	Консистенция начинки	И	3
	Вкус и аромат	И	4
	Сохранение формы изделия	И	3
	Заполняемость пирога начинкой	И	3
		ОБЩЕЕ:	**100**
Студенты	**Модуль А. Организация работы на площадке**	**И**	**38**
	Соответствие санитарной одежды и обуви	И	5
	Соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды	И	5
	Соблюдение лимита времени	И	3
	Остатки теста	И	2
	Разделение пищевых и непищевых отходов	И	1
	Снятие пробы	И	1
	Формовка изделий	И	2
	Соблюдение санитарно- гигиенических правил	И	3
	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	И	5
	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов	И	3
	Организация рабочего места	И	2
	Профессиональные навыки работы с тестом	И	2
	Навыки работы на оборудовании	И	2
	Рациональное использование сырья, полуфабрикатов	И	2
	Модуль Б. Пирог Уæлибæх (с сыром) Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из осетинского сыра	**И**	**10**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Внешний вид	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Модуль Б. Пирог Кæдурджын (с фасолью) Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из фасоли	**И**	**10**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Внешний вид	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Модуль Б. Пироги Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из тыквы и пассерованного репчатого лука	**И**	**10**

	Температура подачи не ниже 75^{0}С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Внешний вид	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Модуль В. Пирог с яблоками (Фæткъуыджын). Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из яблок	**И**	**16**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Общий вид и качество выпечки	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Консистенция начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Сохранение формы изделия	И	2
	Заполняемость пирога начинкой	И	2
	Модуь Г. Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста. Приготовление пресного теста и фарша из мяса	**И**	**16**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Общий вид и качество выпечки	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Консистенция начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Сохранение формы изделия	И	2
	Заполняемость пирога начинкой	И	2
		ОБЩЕЕ:	**100**
Специалисты	**Модуль А. Организация работы на площадке**	**И**	**38**
	Соответствие санитарной одежды и обуви	И	5
	Соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды	И	5
	Соблюдение лимита времени	И	3
	Остатки теста	И	2
	Разделение пищевых и непищевых отходов	И	1
	Снятие пробы	И	1
	Формовка изделий	И	2
	Соблюдение санитарно- гигиенических правил	И	3
	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	И	5
	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов	И	3
	Организация рабочего места	И	2
	Профессиональные навыки работы с тестом	И	2
	Навыки работы на оборудовании	И	2
	Рациональное использование сырья, полуфабрикатов	И	2

	Модуль Б. Пирог Уæлибæх (с сыром) Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из осетинского сыра	**И**	**10**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Внешний вид	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Модуль Б. Пирог Кæдурджын (с фасолью) Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из фасоли	**И**	**10**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Внешний вид	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Модуль Б. Пироги Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из тыквы и пассерованного репчатого лука	**И**	**10**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Внешний вид	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Модуль В. Пирог с яблоками (Фæткъуыджын). Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из яблок	**И**	**16**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Общий вид и качество выпечки	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Консистенция начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Сохранение формы изделия	И	2
	Заполняемость пирога начинкой	И	2
	Модуль Г. Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста. Приготовление пресного теста и фарша из мяса	**И**	**16**
	Температура подачи не ниже 75^{0}С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Общий вид и качество выпечки	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Консистенция начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Сохранение формы изделия	И	2
	Заполняемость пирога начинкой	И	2
		ОБЩЕЕ:	**100**

3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Китель	белого цвета		шт	1
2	Брюки	длинные белого цвета		шт	1
3	Фартук	длинный белого цвета		шт	1
4	Колпак или косынку	белого цвета		шт	1
5	Обувь	специализированная защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены)		шт	1

3.2. Рекомендуемая специальная одежда участникам категории: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям) которые участник может привезти с собой.:

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям)) *на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
Оборудование, инструменты на 1 участника					
1.	Стол производственный	1200х600х850, размер всей рабочей поверхности 2,4 м		шт.	3
2.	Шкаф жарочный электрический	температура 280°С, количество отсеков - 2		шт.	1
3.	Весы настольные электронные (профессиональные)	не менее 3кг и не меньше 10г		шт.	1
4.	Плита электрическая (с индукционным нагревом).	на одно рабочее место 1 греющая поверхность		шт.	1
5.	Скалка с вращающимися ручками	ручки вращающиеся, липа		шт.	1
6.	Ножи поварской тройки	в наборе 3 штуки		шт.	1
7.	Поварской топорик	металлический		шт.	1
8.	Шкаф холодильный	с глухой дверью, объем 200 л., 3 полки		шт.	1
9.	Стеллаж 2-х уровневый	800х500х1800		шт.	1
10.	Ванна моечная 2- секцион.	1260х630х850		шт.	1

11.	Тарелка круглая белая плоская	диаметром 35 см без бортов		шт.	13
12.	Корзина для мусора	Бак для отходов с крышкой объемом 65 литров		шт.	2
13.	Набор кастрюль для индукционных плит	Нержавеющая сталь объемом 2,1 л, 1,8 л, 1,6 л, 0,85 л		шт.	1
14.	Сотейник для индукционных плит	объем 1,7л		шт.	1
15.	Сотейник для индукционных плит	объем 1л		шт.	1
16.	Набор разделочных досок, пластик	H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая		шт.	1
17.	Мерный стакан	объем 1,0 л		шт.	1
18.	Замесочное блюдо 5л	миска диаметр 280 мм из нержавеющей стали		шт.	2
19.	Миски нержавеющая сталь	Миска диаметр 300 ммиз нержавеющей стали		шт.	5
20.	Ковш для растапливания	объем 1.6 л без крышки		шт.	1
21.	Кисточка силиконовая 18 см	силиконовая 18,5х3,5 см		шт.	1
22.	Круг деревянный для раскатки теста D=35см	деревянный D=35см		шт.	3
23.	Терка	универсальная		шт.	1
24.	Сковорода для индукционных плит.	диаметром 280х50 мм из нержавеющей стали		шт.	1
25.	Сито (для муки)	диаметром 24 см		шт.	1
26.	Сковорода для выпечки пирогов	диаметром 35 см		шт.	2
27.	Диэлектрические коврики	согласно требованиям ОТ и ТБ		шт.	1
Расходные материалы на 1 участника					
28.	Термостойкие варежки	термостойкие варежки		пар	1
29.	Вилки пластик	длиной 200 мм		шт.	15
30.	Бумажные полотенца	двухслойные		шт.	3
31.	Губка для мытья посуды	поролоновая		шт.	2
32.	Полотенца х/б для протирания тарелок	длиной 1 м		шт.	3
33.	Салфетки бумажные	упаковка 100 шт.		шт.	1
34.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500 мл		шт.	10
35.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл		шт.	10
36.	Контейнеры	1000мл		шт.	5
37.	Стаканы одноразовые	200мл		шт.	10
38.	Термостойкие варежки	термостойкие варежки		шт.	3
39.	Пакеты для мусора	200 л		шт.	3
40.	Совок со щёткой	пластмассовая с мягким ворсом		шт.	1
41.	Перчатки силиконовые одноразовые	размер S;M;L		шт.	30
42.	Плёнка пищевая	20 м		шт.	1